

Dessert

| | |
|---|-------------|
| Cheesecake mit Mango-Passionsfruchtcoulis | 15 |
| frische Mango & Passionsfruchtsorbet | |
| Felchlin-Schokoladen-Baumnuss-Brownie | 15 |
| Himbeercoulis & Sauerrahmglace | |
| Pochierte Rotwein-Gewürzbirne 🌾 | 14 |
| Vanille-Zitronencreme & Snickersglace | |
| Mango-Heidelbeer-Schokoladen-Würfel 🌾 vegan | 15 |
| frische Mango & Passionsfruchtsorbet | |
| Gerührter Eiskaffee | 12 |
| mit Schlagrahm & Hüppe | |
| dazu Baileys | 14 |
| Affogato 🌾 | 9 |
| Vanilleglace mit einem Espresso | |
| dazu Frangelico – Haselnusslikör aus Italien | 13 |
| dazu Bermontis – fruchtiger Kräuterlikör aus dem Toggenburg | 13 |
| Passionsfruchtsorbet dazu Malfy Gin aus Italien 🌾 | 16 |
| Fruchtiger Charakter mit einer erfrischenden Säure von der Amalfi Zitrone | |
| Himbeersorbet mit Champagne Louis Roederer 🌾 | 16 |
| Am Gaumen überaus komplex mit Aromen von frischem Obst und roten Früchten | |
| Zitronensorbet mit Cîroc Vodka aus Frankreich 🌾 | 16 |
| Geschmeidiger Zitrusgeschmack und seidiger Abgang | |
| Sorbets 🌾 | pro Kugel 5 |
| Passionsfrucht, Zitrone, Himbeer | |
| Glace 🌾 | pro Kugel 5 |
| Vanille, Sauerrahm, Schokolade, Kaffee, Snickers | |

Käsegericht

| | |
|---|----|
| Taleggio Norditalienischer Weichkäse | 14 |
| Schwarze Oliventapenade, Feigenpüree & geröstetes Rosmarin-Focaccia | |
| Stilton Englischer Blauschimmelkäse | 15 |
| pochierte Rotwein-Birnenschnitze | |
| Dazu empfehlen wir ein Glas Portwein Ramos Pinto RP LBV 2017 | 8 |

🌾 = glutenfrei